

Gaceta informativa digital

GACET

INAH Chihuahua



Bodegón, sabores de Chihuahua. Chihuahua, México, 2022. Fotografía: Arely Flores Flores.



Cultura

Secretaría de Cultura



INAH

Jorge Carrera Robles

DIRECTOR CENTRO INAH CHIHUAHUA

Consejo Editorial Académico

José Francisco Lara Padilla

Víctor Ortega León

Mariana Mendoza Sigala

DIFUSIÓN/CORRECCIÓN DE ESTILO

José Fierro Morales

DISEÑO EDITORIAL

Contacto:

Paseo Bolívar 608, Chihuahua, Chih. C.P 31000

Teléfono: (614) 4103948, 4163098 Ext.178014

buzon_gacetinah@nah.gob.mx

Gacet INAH Chihuahua, Año 6, núm. 65, noviembre-2025, es una publicación mensual editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Córdoba 45, colonia Roma, C.P. 06700, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, www.inahchihuahua.gob.mx, buzon_gacetinah@nah.gob.mx. Editor responsable Mariana Mendoza Sigala. Reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2023-073111532700-109. ISSN: en trámite, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor. Responsable de la última actualización de este número Centro INAH Chihuahua, avenida Paseo Bolívar núm. 608, colonia Centro, Chihuahua, Chihuahua, C.P. 31000, Tel. (614) 4103948. Fecha de última modificación, 24 de octubre de 2023. Todos los contenidos de esta publicación son responsabilidad de sus autores. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin la previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

ÍNDICE

Gastronomía mexicana, color y sabores que nos enorgullecen.....	3
Jorge Carrera Robles	
Alimentar en la montaña: riqueza, no pobreza	4
Horacio Almanza Alcalde	
Mujeres indígenas en la frontera	
Organización, liderazgo y persistencia cultural	5
José Francisco Lara Padilla	
Sabores que cuentan historia; retrospectiva culinaria de la chef Ana Rosa Beltrán	6
Mariana Mendoza Sigala	
El Meridiano Chaco, un modelo interpretativo de las dinámicas de los vecinos de Paquimé.....	8
Eduardo Pío Gamboa Carrera	
Entre la frontera y la memoria: reflexiones sobre <i>Borderlands and the Mexican American Story</i>	10
Paloma Navarrete Yañez	
Criterios técnicos de aplicación general en inmuebles competencia del INAH	11
Anaelí Chavira-Cossío	
<i>Los nahuas del Alto Balsas de Guerrero.</i>	
<i>Migración, comercio y turismo</i>	12
América Malbrán Porto	
Un retrato para simpatizar.....	13
Jorge Meléndez Fernández	
Taller de Arquitectura de Tierra UACJ	
2025 en Nuevo Casas Grandes	14
Yuko Kita	
¿Por qué hablar sobre el patrimonio biocultural hoy? 17	
Carlos Samuel Ibarra Ramírez	
Lo nuestro es el patrimonio cultural	
Soy Isis Fernanda Salcido Padilla.....	18
Ventanilla Única.....	21



Típica carne asada de lomo. Chihuahua, Chihuahua, 2025. Fotografía: Jorge Carrera.

Méjico tiene en la gastronomía uno de sus grandes tesoros nacionales. A lo largo y ancho del país se preparan todo tipo de alimentos y bebidas que dejan constancia de nuestra gran diversidad cultural. Sus colores y sabores son identidad que nos distingue en el mundo.

En efecto, México es sinónimo de buen sabor. Gracias a los variados ecosistemas se producen un sinúmero de productos comestibles que se elaboran de muchas formas. La combinación de carnes, cereales, lácteos, verduras, leguminosas y condimentos varía de región en región, forjando una identidad propia en las sierras, los desiertos, las costas, los valles y las selvas.

No obstante, la gastronomía es mucho más que recetarios. Encierra saberes tradicionales y es portadora, además, de la memoria histórica comunitaria. Las generaciones mayores preservaron por siglos conocimientos esenciales sobre formas de cocción. Bien se sabe que la barbacoa de hoyo o pozo, por ejemplo, tiene su origen desde tiempos antiguos, mucho antes del arribo del mundo europeo a América.

Producto de ese contacto entre América y Europa se generó también la mezcla de saberes y prácticas gastronómicas, equiparables al mestizaje en términos sociales. Esta innovadora fusión enriqueció la diversidad y calidad de los platillos, generando el surgimiento de una nueva cocina, la llamada cocina mexicana que tan en alto ha puesto el nombre de nuestro país.



Gastronomía mexicana, color y sabores que nos enorgullecen

Jorge Carrera Robles

Antropólogo

Centro INAH Chihuahua

jorge_carrerarobles@inah.gob.mx

Justo de esa combinación hoy podemos saborear comidas típicas como la gran variedad de tacos, el pollo en mole, los tamales de carne de cerdo, el pozole, la barbacoa, hasta los famosos burritos de chile pasado y la carne asada en las tierras norteñas. El tomate, chile, hierbas y sobre todo maíz, terminaron por fusionarse con el trigo y otros cereales, las carnes de res, pollo y puerco, y otras verduras y frutos de distintos orígenes del mundo, para hacer de la comida no solo el elemento vital, sino también una expresión de belleza por sus colores, sabores y composición visual.

Es por ello que en nuestras viviendas la cocina ocupa un espacio muy relevante. Es la principal depositaria de tan ricos sabores, literalmente hablando. Cocinar une. Es revulsivo en las reuniones familiares. Recinto de experimentación y aprendizaje permanentes. Reencuentro con generaciones pasadas que siguen marcando ruta con sus añoradas recetas. En fin, evocación perenne de vivencias y recuerdos.

El 16 de noviembre celebramos el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana; fecha poco difundida, pero de hondo significado. Vaya desde esta GacetaINAH el reconocimiento a quienes hacen posible la sopa de lima y cochinita pibil en la península de Yucatán, el tequila en Jalisco, las corundas en Michoacán, las tlayudas y mezcal en Oaxaca, el vino tinto de Baja California, el pozole de Guerrero, el mole poblano, el huachinango a la veracruzana, el cabrito de Nuevo León, el mero de Sinaloa, la birria de Zacatecas, la barbacoa de Hidalgo, los tacos de carne asada en Sonora, hasta el asado de puerco en chile colorado de Durango y Chihuahua.

¡Larga vida a la cocina mexicana!



Recolección de maíz. Comunidad rarámuri Ojo de Buey, municipio de Bocoyna, 2017. Fotografía: Nuvia Betancourt Sabatini.

Francisca trabaja en su traspatio. Cuida a sus gallinas, abona, riega sus hortalizas, y recolecta los quelites que crecen libremente. Es un quehacer diario y no requiere alejarse. Disfruta caminar para traer el agua del aguaje, ahí se encuentra a sus vecinas, e intercambian semillas, frutos e historias. Dentro de su casa guarda el frijol recién cosechado, más otros alimentos y víveres conseguidos en la tienda. En la troje a unos metros, se guarda el maíz de la cosecha anterior, que Chalino y sus hijos cultivaron con gusto y esfuerzo.

Cayetano sube por la barranca, ya trae el chiltepín que pizcó, mas algo de arí de hormiga que alcanzó a recoger del árbol. Ya se ve llegando a la casa y surtiendo el ware que se había vaciado. Su familia se alegrará de verlo llenarse para dar sabor a sus comidas. No se diga el arí, con el que prepararán yorike, mezclándolo con masa de maíz, nopal y chiltepín.

Es tiempo de lluvias y de hongos, Severina salió al monte de madrugada a recolectar. Le ayudan sus sobrinas Flor, Mónica y Justa, que ya han aprendido sobre las especies comestibles. Llegan a casa cargadas, y todos se deleitarán con esas especies carnosas y sabrosas, sofritas con cebolla y tomate como ellas lo saben hacer.

Isidro ya lleva dos días cuidando las chivas con sus perros, las pasea por el monte, y su hermana le acerca alimento. Duerme donde le cae la noche, normalmente en cuevas. A su temprana edad ya conoce bien su medio. Las chivas darán carne para las fiestas, leche para los quesos, buñiga como abono para la milpa, y sus pieles son usadas para tambores y otros utensilios. Chilo colabora de esa forma al quehacer familiar.

Don Feliciano cuida su milpa, hace el barbecho, siembra y escarda. Ara con burros y lee las nubes y los vientos. Dicen que en otros lados los suelos y el clima son más amigables, pero ellos siempre han sabido hacerle, a veces con abundancia de maíz, frijol, papa, chicharo, y calabaza, y a veces no tanta. Si falta tienen reservas y

Alimentar en la montaña: riqueza, no pobreza

Horacio Almanza Alcalde
Antropólogo social
Centro INAH Chihuahua
halmanza.chih@nah.gob.mx

todos se apoyan. También pueden ir a la pizca y ganar un dinerito para comprar despensa. Siempre hay opciones.

Las mujeres preparan muchos platillos en los fogones, con el maíz hacen tamales, tortillas, pinole, esquiate, teswino, gorditas y muchos platillos más. Es mucha la variedad de frutos, mamíferos, pescados, tubérculos, plantas y hasta insectos que complementan sus dietas. Ha sido larga la cadena de transmisión de estos conocimientos. Lo que sobra es variedad, arte, disfrute y convivencia. El gobierno dice que son pobres y necesitan de su ayuda, pero en todo caso los problemas han venido de afuera. El territorio y los saberes nunca les han fallado, sus antepasados fueron sabios y por eso han heredado celosamente su forma de producir comida y prepararla, y así seguirán.



Moliendo sunú. Comunidad rarámuri Ojo de Buey, municipio de Bocoyna, 2023. Fotografía: Nuvia Betancourt Sabatini.



Mujeres indígenas en la frontera Organización, liderazgo y persistencia cultural

José Francisco Lara Padilla
Etnólogo
MUREF-INAH
francisco_lara@inah.gob.mx

Las Jornadas Culturales de la Revolución en el Norte de México constituyen un esfuerzo interinstitucional, académico y administrativo del Museo de la Revolución en la Frontera de Ciudad Juárez por generar una agenda anual de contenidos temáticos a desplegarse cada otoño en la región fronteriza.

Sus programas anuales contemplan exposiciones museográficas temporales, conferencias magistrales, presentación de libros, paneles, conversatorios, así como actividades artísticas y de entretenimiento para niños y público en general.

Los contenidos se diseñan desde el Seminario de Historia y Patrimonio Cultural del MUREF, donde converge la opinión de aliados de otras instituciones académicas, entre ellos, colegas del INAH, la UACJ, COLEF, UNAM, UACH, UTEP, Grupo AFIN de Cataluña, entre otros, y han discurrido en torno agendas conmemorativas propias de la Revolución Mexicana, tales como Magonismo, Villa, la Toma de Juárez, Periodismo y Revolución, los Extranjeros y la Revolución, Migración y Revolución, así como la historia del edificio de la Ex Aduana de Juárez, actual recinto del MUREF.

Es de destacar que las temáticas han trascendido el abordaje estrictamente histórico revolucionario, ensanchando la reflexión hacia retos contemporáneos regionales y globales, por ejemplo, la migración y la diversidad de pueblos originarios residentes en la frontera juarense.

En esta edición 2025 de las jornadas culturales, tituladas “Mujeres indígenas en la frontera. Organización, liderazgo y persistencia cultural”, centramos la atención en el análisis histórico y contemporáneo de los flujos migratorios indígenas hacia Ciudad Juárez, la manera en que se han ido incorporando al escenario fronterizo, adaptándose a sus dinámicas culturales, construyendo a través de sus mujeres espacios para el resguardo y reproducción de los valores y símbolos propios de cada comunidad indígena.

En ese tenor, la propuesta de estas XI jornadas culturales invita al acercamiento con la diversidad étnica del país a través de sus mujeres, portadoras de valores ancestrales que a diario enriquecen el panorama de nuestra frontera.

Las jornadas dieron inicio el pasado 3 de octubre con la inauguración de la exposición temporal “Mujeres en el Norte de México”, cu-

rada por el INAH en coordinación con comunidades indígenas provenientes de la Tarahumara y del resto del país. Esta exposición integra indumentarias, objetos y piezas arqueológicas; expresiones estéticas, de color y luz compartidas por mujeres rarámuri, chinantecas, mazatecas, purépechas, zapotecas, mixtecas, nádees, wixárika, entre otras.

Asimismo, el pasado 15 de octubre se presentó el libro *Borderlands and the mexican american story* de David Dorado Romo, a través de un conversatorio con estudiantes de UACJ, David Muñiz, Paloma Navarrete, Araceli Arceo, Liliana Fuentes, el autor del libro y quien esto escribe.

Posteriormente, el 20 de octubre se efectuó el Conversatorio de Mujeres indígenas “Migración y nuevos arraigos en la frontera”, en coordinación con el Instituto Municipal de las Mujeres, a través de Rosalinda Guadalajara y Diana Lozano.

Finalmente, para el 20 de noviembre se tiene programado el Panel Mujeres y Violencia en la Frontera, donde se evaluará la situación actual que enfrentan las mujeres de Ciudad Juárez en cuanto a violencia de género.

Sin lugar a dudas que esta XI edición de las jornadas culturales ensanchará el horizonte cultural y humano de participantes y asistentes.



Detalle de la exposición Mujeres en el Norte de México.
Ciudad Juárez, 2025. Fotografía: Francisco Lara.



La chef Ana Rosa Beltrán durante la impartición de talleres y capacitación a mujeres de comunidades indígenas. Chihuahua, México, 2025. Fotografías: Ana Rosa Beltrán.

Entre los caminos de la Sierra Tarahumara, el humo del fogón y el sonido del metate cuentan historias antiguas. Allí, Ana Rosa Beltrán del Río Abundis, chef e investigadora chihuahuense, ha dedicado su vida a rescatar la memoria culinaria de esta región del norte de México, aprendiendo de las comunidades rarámuri, pima, guarajó y tepehuana. Su trabajo, más que técnico, es humano: un encuentro entre la tierra, la memoria y el acto de compartir.

“Llegué a las comunidades no a enseñar, sino a escuchar”, explica. Esa ha sido su forma de acercarse a la cocina tradicional: desde el respeto, la observación y la confianza. Los talleres que ha impartido no solo tratan sobre la diversificación de platillos o la higiene en la preparación de alimentos; son espacios donde se dialoga con la historia viva de las cocineras tradicionales, guardianas del sabor y la identidad. “La cocina no se preserva desde la distancia, sino desde el acompañamiento y la confianza”, dijo la chef.

En esas cocinas de barro y leña ha encontrado la sabiduría más pura: mujeres que cocinan sin medidas, guiadas por la intuición, el clima y lo que la tierra ofrece ese día. “Ellas me enseñaron que la cocina también es una forma de oración, una manera de agradecer la vida.” En las comunidades rarámuri, los alimentos no solo sacian el hambre, sino que fortalecen la unión espiritual y social; acompañan rituales, cosechas y celebraciones, recordando que cocinar mantiene el equilibrio entre el cuerpo, el espíritu y la naturaleza.

El alma de su cocina está en los ingredientes que brotan del desierto y de la sierra: el maíz criollo, el frijol tecómare, el chile

Sabores que cuentan historia; retrospectiva culinaria de la chef Ana Rosa Beltrán

Mariana Mendoza Sigala

Difusión cultural

Centro INAH Chihuahua

mariana_mendoza@nah.gob.mx

chilaca, los quelites, el arí y la carne seca. En cada uno de ellos encuentra una historia de adaptación y resistencia. Por eso reafirma, “no busco transformarlos, sino darles protagonismo. Quiero que quien pruebe mis platillos reconozca el paisaje del que nacen.” Su cocina es un homenaje a la sencillez y al poder simbólico de lo elemental: el humo del mezquite, el fuego del comal, el maíz recién nixtamalizado.

Hija de una familia dedicada al campo, su formación está profundamente arraigada en la vida agrícola y ganadera de Chihuahua. “Crecí viendo cómo la gente aprovechaba todo lo que la tierra le daba. Eso me enseñó a valorar lo esencial y a entender que la cocina empieza mucho antes del fogón: en la milpa, en la semilla y en las manos que la siembran”, recuerda con añoranza. Para ella, la milpa es el corazón de la cultura mexicana: un sistema agrícola, pero también un modelo de vida donde conviven el maíz, el frijol, la calabaza, el chile y los quelites en equilibrio.

Su trayectoria ha sido una búsqueda constante entre la tradición y la innovación. “El secreto está en no reemplazar, sino acompañar. Las técnicas modernas deben servir a la historia, no al revés.” En sus platillos, el nixtamal, el secado natural y la molienda en metate dialogan con la vanguardia. Uno de sus platillos más emblemáticos es el taco de chile pasado con carne seca, símbolo de ingenio y permanencia. El chile pasado —deshidratado al sol para conservarlo durante los inviernos— es una práctica ancestral de resistencia. Con el conquistó paladares en Dubái: “No llevé algo exótico, lle



<http://nahchihuahua.gob.mx>

vé lo nuestro, preparado con respeto. Ese chile representa adaptación, memoria y amor por la tierra.”

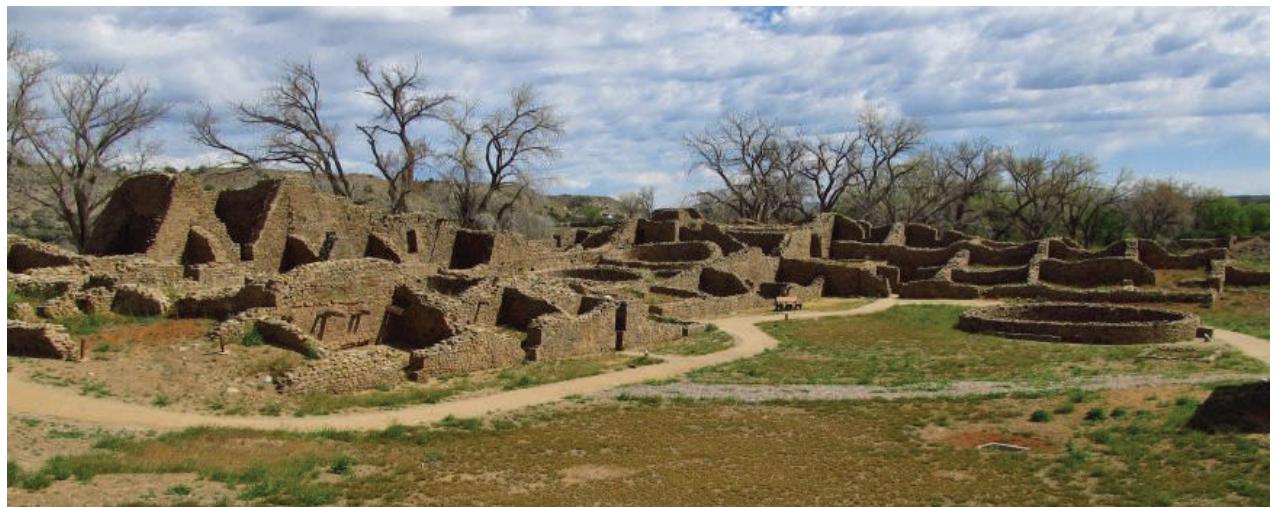
Su labor trasciende la cocina. Con proyectos como Memorias del Fogón, ha impulsado el rescate de ingredientes y saberes locales. Uno de sus temas recurrentes es el arí, condimento tradicional de la Sierra Tarahumara, símbolo de identidad y herencia. “Estos encuentros no son solo culinarios, son espacios para fortalecer el orgullo y la identidad comunitaria.”

Ha recibido reconocimientos como la Presea Abigail Mendoza y el nombramiento como Referente Gastronómica 2024, que considera homenajes compartidos. “Las verdaderas referentes son las cocineras rurales que, desde sus fogones, siguen construyendo patrimonio sin buscar reflectores.”

Su mirada hacia el futuro es clara: seguir aprendiendo, compartiendo y enseñando; promover el rescate de semillas criollas, la revaloración de productos locales y la educación alimentaria desde la comunidad. “Cada semilla que vuelve a sembrarse es una forma de resistencia, una promesa de continuidad.”

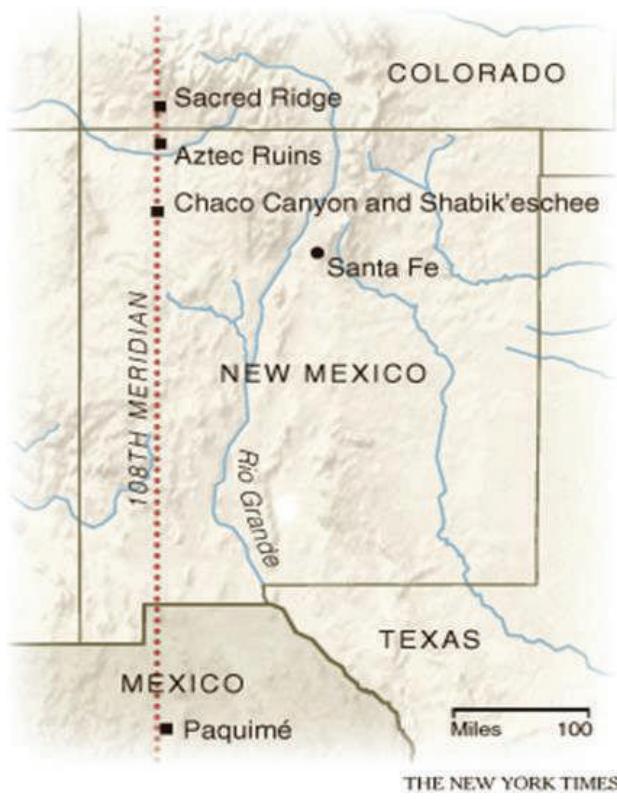
Hablar con ella es comprender que la cocina, más que un oficio, es un acto de amor. “La tradición no pertenece al pasado, sino al presente”, afirma. Entre talleres y fogones encendidos, la historia del norte de México sigue viva. Cada tortilla que se infla sobre el comal recuerda que, en los sabores del desierto y la sierra, habita la raíz de lo que somos.





El Meridiano Chaco corre de norte a sur atravesando los estados de Colorado, New Mexico y Chihuahua. Fuente, consultada 11/10/2025: <https://irows.ucr.edu/papers/irows110/irows110.htm>

El Meridiano Chaco, un modelo interpretativo de las dinámicas de los vecinos de Paquimé



Aztec Ruin, New Mexico. NPS. Fuente, consultada 11/10/2025: https://smarthistory.org/wp-content/uploads/2018/04/ancestral_puebloan_sites-edited-300x345.jpg

Eduardo Pío Gamboa Carrera
Arqueólogo
Centro INAH Chihuahua
eduardo_gamboa@inah.gob.mx

Stephen Lekson publicó en 1999 el libro *Chaco Meridian* o Meridiano Chaco. En el presenta una visión general de la historia de la sociedad arqueológica del Cañón de Chaco que vivió en el norte de Nuevo México y sus alrededores. Examina los aspectos culturales, históricos y geográficos de la macro región. El Cañón de Chaco albergó una civilización avanzada, *los pueblos ancestrales* antes *anasazi*, construyeron intrincadas estructuras y caminos que siguen desconcertando a arqueólogos e historiadores.

Este libro, dice el autor, es la conjunción de todas las observaciones de los arqueólogos que trabajaron en la región durante la segunda mitad del Siglo XX. Charles Di Peso avanzó la idea de las conexiones entre los sitios de Paquimé y Chaco, en 1956. Arqueólogos como Jim Judge, John Stein, en los años 90 designaron a Aztec como sucesor de Chaco. Mike Marshall en los 70 y Anna Sofaer en los 80, entre otros, documentaron los caminos hacia el norte, y John Ravesloot en 1984 colocó a Paquimé en su justo lugar dentro de la cronología de la arqueología del gran suroeste americano.

Las excavaciones arqueológicas han descubierto objetos extraordinarios de los pueblos ancestrales y revelan las interacciones con pueblos fuera del suroeste de Esta-



Serie: Proyecto Arqueológico Paquimé



Jarra cilíndrica probablemente empleadas para beber cacao, de forma similar a las vasijas mayas que se emplearon para beber cacao.
Fuente, consultada 11/10/2025: https://smarthistory.org/wp-content/uploads/2018/04/ancestral_puebloan_sites-edited-300x345.jpg

dos Unidos. Tan solo en Pueblo Bonito se han desenterrado más de 15 mil artefactos durante diferentes excavaciones. Muchos de estos objetos hablan su visión del mundo y de su sociedad en general, así como de las interacciones del Chaco con culturas más lejanas. En un almacén de Pueblo Bonito, fragmentos de cerámica contenían restos de cacao importado de Mesoamérica. Estas vasijas cilíndricas en blanco y negro probablemente se usaban para beber cacao, de forma similar a las vasijas mayas pintadas de vivos colores que se usaban para un propósito semejante.

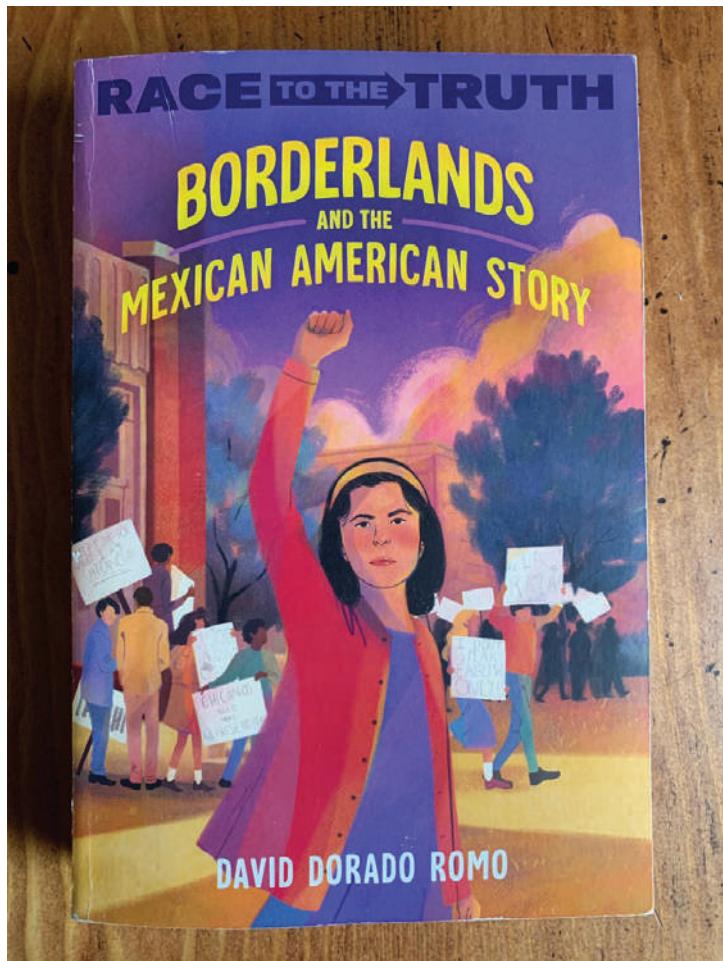
Los restos de guacamayas escarlatas, aves nativas del sur de México a más de 1,600 kilómetros de distancia, también revelan las redes comerciales que existían entre todo el mundo mesoamericano y el suroeste. En Paquimé,

hubo intentos de criar estas coloridas aves, sin duda para usar sus plumas como símbolos de estatus o con fines ceremoniales. Chaco probablemente adquirió estos materiales y objetos a cambio de turquesa de su propia zona.

Argumenta que el Meridiano Chaco era una línea de poder e influencia que conectaba no solo distintos sitios, sino hombres de linajes distinguidos entre los importantes centros ceremoniales, como las ruinas Aztecas y Paquimé. Sugiere que estos sitios formaban parte de un sistema cultural más amplio e interconectado que prosperó a lo largo del Meridiano Chaco hacia finales del postclásico.



Puerta en T, Pueblo Bonito en Chaco Canyon Site, New Mexico. NPS.
Fuente, consultada 11/10/2025: https://smarthistory.org/wp-content/uploads/2018/04/ancestral_puebloan_sites-edited-300x345.jpg



Portada de libro de David Dorado Romo. 2025. Fotografía: Francisco Lara.

El pasado miércoles 15 de octubre, en el Instituto de Ciencias Sociales y Administración (ICSA) de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez (UACJ), en el marco de las XI Jornadas Culturales de la Revolución en el Norte de México se presentó el libro *Borderlands and the Mexican American Story*, del historiador y escritor David Dorado Romo. En el encuentro, estudiantes de la licenciatura en Historia dialogaron con el autor sobre los diferentes capítulos del libro.

En esta obra, Dorado Romo reconstruye una historia de la frontera más allá de los límites geopolíticos, ya que cuestiona los relatos oficiales que la han reducido a una línea de separación. Uno de los temas que más me llamó la atención al leer los primeros capítulos del libro fue la manera en que Dorado Romo desintegra la idea de que la comunidad mexicoamericana cruzó las fronteras. En realidad, fueron las fronteras las que los cruzaron a ellos. Esto, de manera sencilla y contundente, presenta siglos de desplazamientos, imposiciones y violencias que transformaron una región diversa en una zona de exclusión.

Antes de los mapas coloniales, ya existían comunidades que habitaban y recorrían estos territorios. Existieron pueblos cuyas huellas humanas, como las halladas en White Sands hace más de

Entre la frontera y la memoria: reflexiones sobre *Borderlands and the Mexican American Story*

Paloma Navarrete Yañez

Historiadora

Comunicación Cultural y Educativa

MUREF-INAH Chihuahua

panaya2001@hotmail.com

23 mil años, confirman una presencia que precede por mucho a la historia eurocéntrica del mal llamado descubrimiento. El autor reescribe una historia silenciada, la de los pueblos nativos y los primeros habitantes del suroeste, cuya memoria fue borrada por la colonización española y, más tarde, por la expansión estadounidense. Desde la esclavitud indígena y la conversión forzada hasta el despojo territorial y lingüístico, *Borderlands and the Mexican American Story* muestra cómo las formas de dominación se han transformado y claramente no han desaparecido. La imposición del español primero, y posteriormente del inglés, operaron como parte de una misma lógica de silenciamiento.

La obra no se limita a narrar la violencia, sino que también resalta las formas de resistencia que sobrevivieron, como lo son los corridos, el habla popular o las alianzas entre afroamericanos y mexicoamericanos durante la esclavitud y la guerra civil. En esos gestos cotidianos y culturales se sostiene una memoria que se niega a desaparecer, una historia que, pese al silencio impuesto, sigue gritando.

Este libro invita a reconocer la frontera no solo como espacio de conflicto, sino también de encuentro. Dorado Romo convierte la historia regional en una reflexión más amplia sobre la identidad y la resistencia cultural. Su libro nos recuerda que las fronteras no son solo muros, sino narrativas que pueden reescribirse.

La presentación en el ICSA fue, en ese sentido, más que un evento académico, un ejercicio de memoria colectiva. Escuchar las preguntas de los estudiantes y las respuestas del autor constató que las huellas que narra el libro siguen vivas.



Restauración de vivienda de adobe, municipio de Guerrero, Chihuahua, 2018. Fotografía: José Fierro.

El pasado 1º de agosto de 2024, se firmó el acuerdo por el que el director general del Instituto Nacional de Antropología e Historia, Joel Omar Vázquez Herrera emite los criterios de aplicación general en materia de protección, conservación, restauración y recuperación del patrimonio cultural histórico inmueble competencia del INAH. Este instrumento sirve de base para fundamentar y homologar a nivel nacional las acciones y tareas del instituto.

Se trata de una referencia técnico-normativa que sirve de guía para cualquier persona interesada en realizar alguna intervención en el patrimonio cultural histórico inmueble competencia del INAH, de particulares o autoridades federales, estatales y municipales.

El documento contribuye a la promoción, coadyuvancia y orientación de los gobiernos estatales y municipales para la protección, conservación, recuperación, ordenamiento y rescate del patrimonio cultural histórico inmueble y su vínculo con el patrimonio inmaterial, nos referimos a espacios públicos e inmuebles que forman parte de la memoria colectiva y herencia viva, creatividad, ingenio y sensibilidad de los grupos sociales en el territorio.

Otro aspecto importante de este documento es el avance en la incorporación de los criterios internacionales de conservación y restauración a las condiciones específicas de nuestro país, así como las categorías emergentes de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en materia de patrimonio cultural, derivadas de los protocolos, recomendaciones y convenciones internacionales suscritos por México, para preservar el patrimonio cultural de la nación.

Criterios técnicos de aplicación general en inmuebles competencia del INAH

Anaelí Chavira-Cossío

Arquitecta

Centro INAH Chihuahua

anaeli_chavira@inah.gob.mx

Su ámbito de aplicación es de observancia en todo el territorio nacional y deberán ser considerados para cualquier intervención en monumentos históricos inmuebles, inmuebles colindantes con monumentos históricos, zonas de monumentos históricos, así como en sitios históricos inscritos en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO que ostenten un valor universal excepcional, protegidos por la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicos, Artísticos e Históricos y su reglamento.

En coordinación con el INAH, la aplicación corresponde a las entidades federativas y los municipios en la incorporación de los principios contenidos en estos criterios técnicos en sus respectivos planes, programas, normas, proyectos, manuales, cartillas y demás ordenamientos coadyuvantes en la conservación del patrimonio cultural de los centros de población.

También corresponde su aplicación a los organismos coadyuvantes de la sociedad civil en coordinación con el INAH y conforme a la normatividad vigente.

Si eres un profesional que interviene inmuebles con valor cultural que requiere algún tipo de autorización previa del INAH, te recomendamos su consulta y aplicación en tus proyectos.

Conoce el documento y compártelo, ayúdanos a su máxima difusión. El cuidado del patrimonio cultural es responsabilidad de todos.

Consulta en la NORMATECA DEL INAH los CRITERIOS TÉCNICOS DE APLICACIÓN GENERAL EN MATERIA DE PROTECCIÓN, CONSERVACIÓN, RESTAURACIÓN Y RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL HISTÓRICO INMUEBLE COMPETENCIA DEL INAH.

Haciendo clic en el siguiente enlace: https://normateca.inah.gob.mx/norma/archivos/adjuntos/381a_08-02-2024-114033.pdf

Los nahua del Alto Balsas de Guerrero. Migración, comercio y turismo

Interesante estudio sobre la región del Alto Balsas en el estado de Guerrero, centrado en los procesos migratorios que, de acuerdo con la autora, son una constante entre todos los seres vivos, por lo que resulta imposible separarlos de la historia de la humanidad.

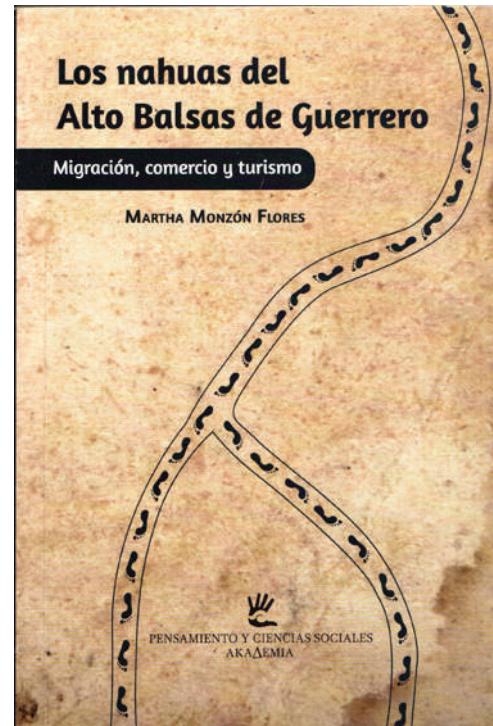
El trabajo se estructura en cinco apartados: el primero lo constituye el marco teórico y la metodología utilizada durante la investigación, estudio que se centró en una perspectiva histórico-estructural que propone para su análisis una doble observación, la estructura productiva y el conocimiento del marco histórico donde se ha desarrollado; el segundo capítulo se centra en los nahua cuixcas y su historia, recuperando desde la arqueología y las fuentes primarias los orígenes de este grupo, lo que permitió realizar una retrospectiva histórica a través del tiempo, poniendo énfasis en los movimientos poblacionales; le sigue el capítulo sobre la comunidad rural de Agustín Oapan, siendo este el punto de origen, donde se efectuó un trabajo de campo sistemático, obteniendo datos de los actores principales, lo que permitió entender la manera en que está conformada la comunidad, su sistema de cargos, estamentos jerárquicos, así como las unidades sociales domésticas y la forma en que se organizan los roles del trabajo para el buen funcionamiento de las relaciones vecinales. Cabe aclarar que el desarrollo de este grupo indígena se complementa con actividades vinculadas con la elaboración de artesanías, la confección de ropa y eventualmente su participación en el rubro de la construcción al exterior de la comunidad; el capítulo cuatro se centra en las poblaciones urbanas de Guanajuato y San Miguel de Allende, núcleos que se entienden como espacios de recepción, en los que los migrantes indígenas y extranjeros se dedicaron, originalmente, a la explotación minera, y donde los actuales nahua de la región del Alto Balsas comercian sus artesanías y trabajan como albañiles o jardineros. En este apartado la autora nos presenta un panorama histórico de ambas ciudades hasta los años 90 del siglo XX, mostrando las formas en que este grupo indígena se fue adaptando a nuevas formas sociales, e insertándose en ciertos ámbitos sociales y religiosos. Por último, se cierra la investigación con un capítulo dedicado a las repercusiones que ha presentado para la

comunidad la migración, aspecto que se vislumbra sobre todo en su identidad étnica, misma que en muchos casos ha tenido que ser resignificada por la propia población “en aras de adoptar nuevas miradas o para evitar el racismo”. De importancia actual es que la investigación ha considerado las relaciones de género y la participación femenina en la actividad laboral y la migración, además de hacer énfasis en los procesos familiares y de la niñez.

El trabajo consta además de un anexo de fotografías a color que permiten tener una idea de la comunidad, sus artesanías y talleres familiares. De fácil lectura y acompañado de cuadros con datos duros, el texto es sin duda un aporte para entender los procesos migratorios de este grupo hacia los núcleos urbanos.

Referencia bibliográfica:

MONZÓN FLORES, Martha (2020) *Los nahua del alto Balsas de Guerrero. Migración, comercio y turismo*. Universidad de Guanajuato. Guanajuato





Roberto Ramírez, Ciudad Camargo, ca. 1911.
Fotografía: Gallegos Medina (atribuida). FotoINAHChih. Inv. RP_0623.

Un retrato para simpatizar

Jorge Meléndez Fernández
Conservación fotográfica
Centro INAH Chihuahua
jorge_melendez@inah.gob.mx

Desde el mismo llamado al levantamiento armado del 20 de noviembre de 1910, la vestimenta de los integrantes del movimiento revolucionario perfiló el estereotipo de representación con el que sus simpatizantes buscarían mostrar su adhesión. Así, los sombreros anchos, los revólveres, los rifles, las cananas terciadas y los listones tricolores se convirtieron en elementos simbólicos de la revolución para sus adictos. El paso de los jefes, caudillos y sus tropas por los estudios fotográficos para retratarse y los fotógrafos que salieron de sus establecimientos para registrar las actividades de los llamados “insurrectos” contribuyeron en buena medida a difundir el atuendo usado por los revolucionarios. Indumentaria con la que se fotografiarían partidarios y seguidores, tal y como se puede observar en el retrato del niño Roberto Ramírez, de ciudad Camargo, además con un fotobotón de Francisco I. Madero prendido al pecho. Si quieres conocer más sobre fotografía histórica síguenos en:

[Fototeca INAH Chihuahua](#)

[fototecainahchihuahua](#)

Para consultas sobre el material fotográfico en resguardo de la Fototeca INAH Chihuahua te puedes comunicar al 614 429 3300 ext. 11740 o al correo electrónico jorge_melendez@inah.gob.mx



Taller de Arquitectura de Tierra UACJ 2025 en Nuevo Casas Grandes



[Foto 1] Elaboración de adobes con los adoberos del Willy. UACJ campus Nuevo Casas Grandes, 2025. Fotografía: Yuko Kita.

Se realizó el Taller de Arquitectura de Tierra UACJ 2025 en Nuevo Casas Grandes, del 10 al 12 de septiembre de 2025. El taller buscó fomentar el diálogo, el intercambio de conocimientos y la reflexión en torno a las prácticas constructivas tradicionales y contemporáneas vinculadas con la arquitectura de tierra. La región de Casas Grandes es rica en diversas técnicas de elaboración de adobe. Por ello, se invitó a talleristas de tres comunidades del municipio para que nos compartieran sus saberes: El Willy (Fabián Jaques Melero y Crisela Jaques Corral); Juan Mata Ortiz (Jesús Manuel Orozco Pérez); y Casas Grandes (Francisca Domínguez Ávila).

Yuko Kita
Arquitecta
Universidad Autónoma de Ciudad Juárez (UACJ)
yuko.kita@uacj.mx

Los primeros dos días, en el campus Nuevo Casas Grandes de la UACJ, se realizaron el reconocimiento del tipo de tierra, la elaboración de adobe [Foto 1], la construcción de bancas con adobes elaborados, la aplicación del recubrimiento de tierra, y la preparación y aplicación de pinturas naturales. Aparte de cuatro adoberos, contamos con el albañil quien se especializa en construir con adobes (Bernardino Domínguez Ávila, de Casas Grandes), el especialista en la extracción de pintura a base de plantas (Óscar Favela Salazar del Instituto de Arquitectura, Diseño y Arte, UACJ) y la investigadora especializada en antropología de la arquitectura de tierra (Azul Ramírez Rodríguez). El primer día por la tarde, se realizó el diálogo con los adoberos también. Después de participar en la elaboración de adobe, los participantes iniciaron las preguntas y los adoberos compartieron sus conocimientos y experiencias. Surgieron varias preguntas por parte de participantes –tanto expertos como estudiantes–, y así el diálogo se extendió por dos horas [Foto 2].



[Foto 2] Diálogo con los adoberos. UACJ campus Nuevo Casas Grandes, 2025. Fotografía: Yuko Kita.



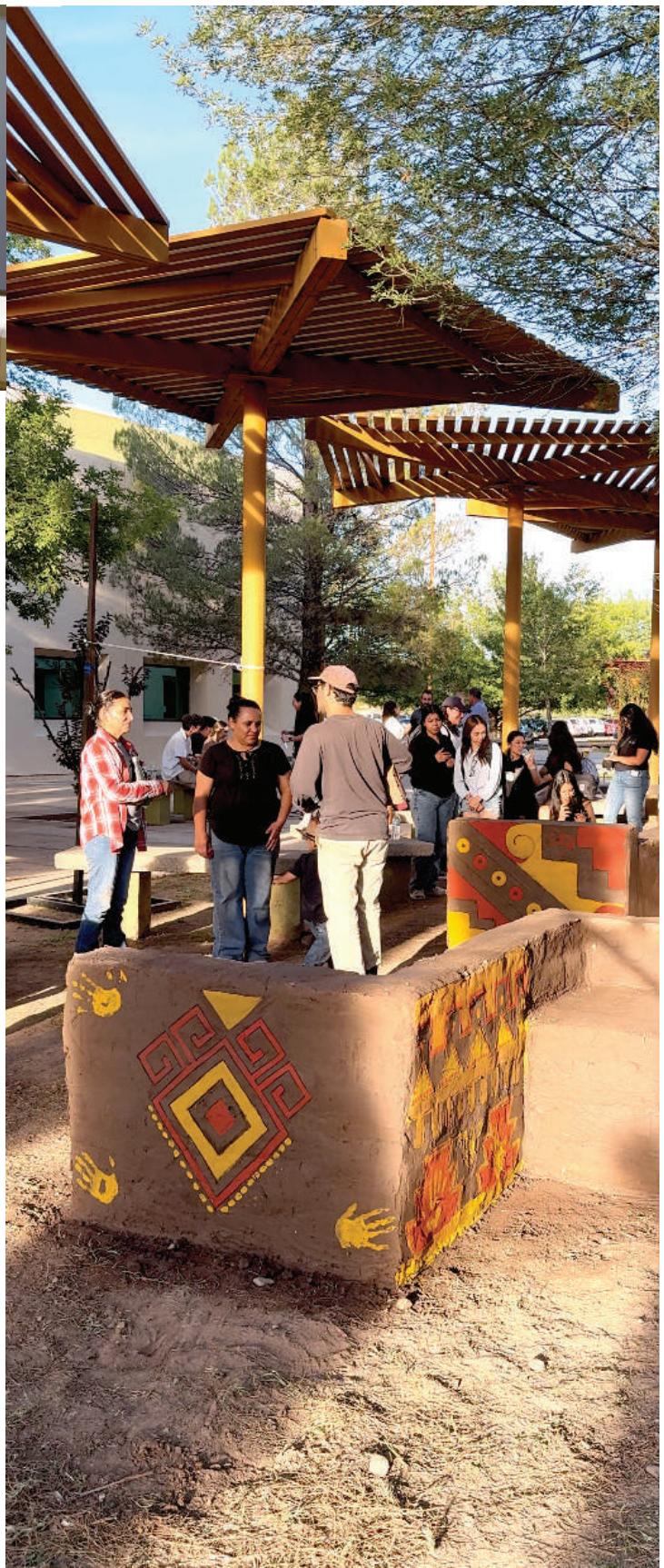
[Foto 3] Visita guiada. Museo de las Culturas del Norte, 2025. Fotografía: Yuko Kita.

El último día los participantes disfrutaron una visita guiada a la zona de monumentos arqueológicos de Paquimé, gracias a Mauricio Salgado Servín, el director del Museo de las Culturas del Norte, y a Eduardo Pío Gamboa Carrera, responsable de la zona de monumentos arqueológicos [Foto 3].

En dos días, 7 talleristas y alrededor de 60 participantes terminaron de construir tres bancas “confidentes” (inspiradas en las sillas confidentes de Mérida) [Foto 4]. El resultado más importante del Taller de Arquitectura de Tierra UACJ 2025 fue el vínculo horizontal que se estableció entre todos los participantes y los talleristas. Fue una linda experiencia, cada quien puso su granito de arena, logrando obtener un resultado satisfactorio. Como bien lo expresaron varios participantes, el aprendizaje fue mutuo: “aprendimos de todos”.

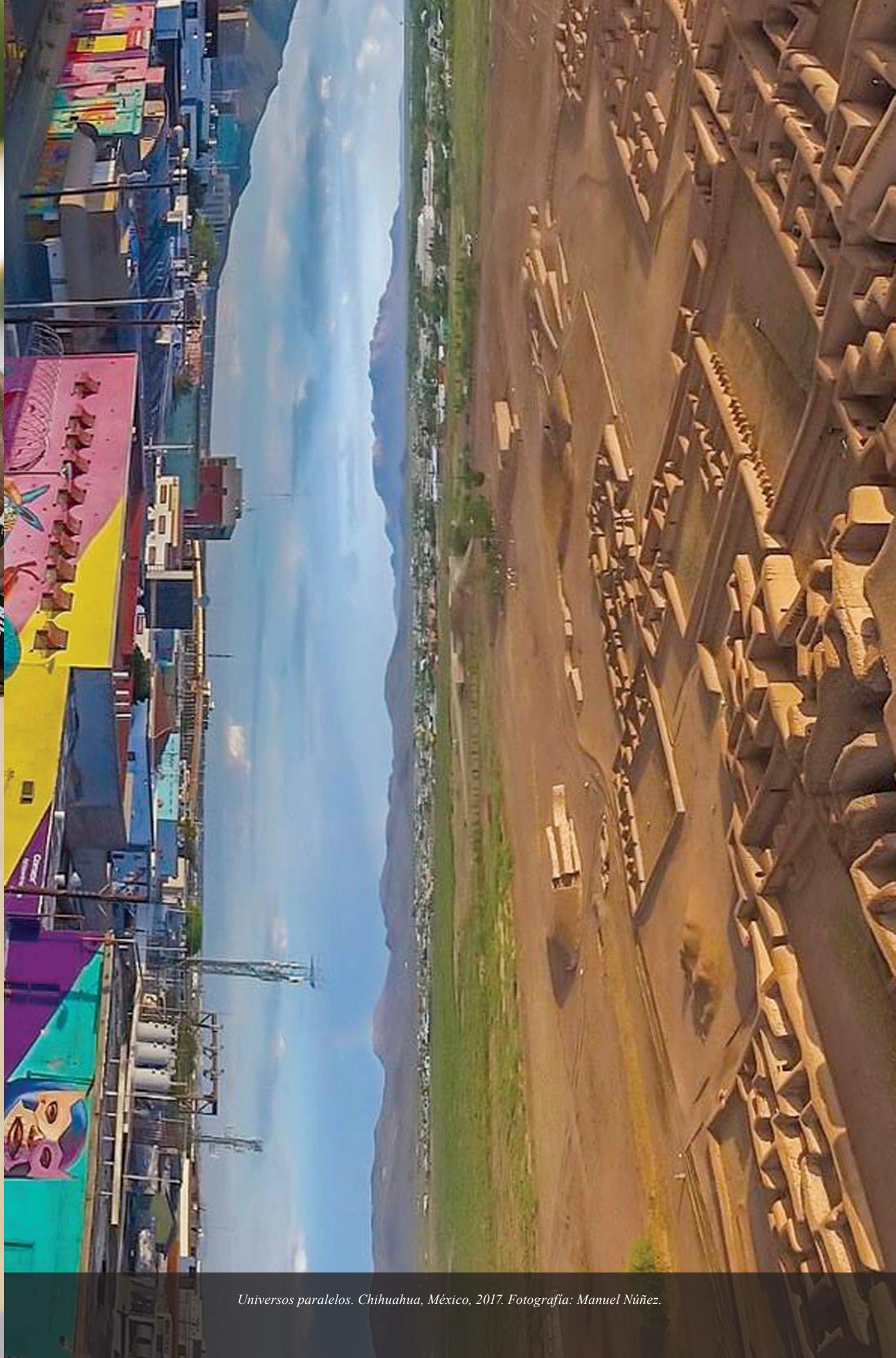
Este taller se realizó con el financiamiento del proyecto del CONAHCYT (ahora SECIHTI) Ciencia de Frontera 2023 titulado “Revalorar la arquitectura de tierra en México: abordaje multidisciplinario” (CF-2023-G-584). El proyecto de grupo tiene como responsable técnica a Annick Daneels, del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México.

La región de Casas Grandes es rica en diversas técnicas de elaboración de adobe.



[Foto 4] Tres bancas confidentes UACJ campus Nuevo Casas Grandes, 2025. Fotografía: Yuko Kita.

Patrimonio en imagen



Universos paralelos. Chihuahua, México, 2017. Fotografía: Manuel Núñez.

¿Por qué hablar sobre el patrimonio biocultural hoy?



Trasplante de uno de los árboles en el jardín de la EAHNM. Chihuahua, 2025. Fotografía: Cristina Núñez Gutiérrez.

En un mundo que avanza a ritmo vertiginoso, a menudo olvidamos que las respuestas a muchos de nuestros futuros desafíos se encuentran en la sabiduría del pasado. No en un pasado estático y de museo, sino en conocimiento vivo, dinámico y profundamente conectado con el territorio. A este nexo vital entre la naturaleza, la cultura y los saberes comunitarios lo llamamos patrimonio biocultural (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Este patrimonio es la biblioteca no escrita de la humanidad. Es la cosmovisión de pueblos como los rarámuri, o'ob, warihó o los ódami, cuyo entendimiento del entorno les ha permitido habitar y prosperar en el Desierto Chihuahuense por generaciones. Es el conocimiento del agricultor que sabe cuáles semillas sembrar al sentir el viento; es la receta de los abuelos que curan con las plantas de su traspasio. No es simplemente una colección de plantas y tradiciones; es un sistema complejo de adaptación, resiliencia e identidad. Perderlo es como arrancar las páginas más importantes del manual de instrucciones de cómo vivir en nuestro planeta.

Como antropólogos, nuestro trabajo no es solo documentar este conocimiento, sino participar activamente en su salvaguarda. Y a veces, esta labor comienza en nuestro propio patio trasero. Un ejemplo claro y reciente lo vivimos en la Escuela de Antropología e Historia del Norte de México (EAHNM). La cual fue residencia de una prominente familia chihuahuense. Durante años, ha existido la visión de transformar sus antiguas áreas verdes en un jardín etnobotánico, sueño impulsado por figuras como el doctor Robert Bye y mantenido vivo por la labor de docentes y alumnos. Al llegar en 2024 para sumarme a este esfuerzo, la tarea se sentía monumental, a menudo reducida al mantenimiento básico.

Carlos Samuel Ibarra Ramírez
Investigador
México SECIHTI /EAHNM
samuel.ibarra@secihti.mx

El catalizador del cambio fue, irónicamente, una obra. Un presupuesto histórico de Gobierno Federal, permitió iniciar mejoras estructurales muy necesarias, pero la maquinaria amenazó con desplazar a varios de nuestros árboles. Enfrentados a la decisión de eliminarlos o rescatarlos, la comunidad optó por lo segundo.

Ese acto de trasplantar un árbol se convirtió en lección práctica sobre el patrimonio biocultural y también oportunidad para recordar que no es necesario que el “progreso” borre las huellas del pasado, ya que este suceso encendió una chispa en las nuevas generaciones de estudiantes, quienes vieron en el rescate un llamado a la acción.

Lo que sucede en la EAHNM es el microcosmos del desafío global. La futura biblioteca que se construye conservará conocimiento invaluable en sus libros. Nuestro futuro jardín etnobotánico, renacido por este impulso, resguardará otro tipo de saber que arraiga en la tierra. Eso sí, nos queda claro que ambos tipos de conocimiento son necesarios, y defender el patrimonio biocultural hoy es asegurar que las generaciones futuras tengan acceso a la biblioteca completa.

REFERENCIAS

Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales (Vol. 3). Icaria editorial.



Estudiantes de la EAHNM preparando uno de los árboles a ser trasplantado. Chihuahua, 2025. Fotografía: Carlos Samuel Ibarra Ramírez.

El INAH en el estado de Chihuahua

Lo nuestro es el patrimonio cultural

Soy Isis Fernanda Salcido Padilla

Trabajo en el Centro INAH Chihuahua, dentro del área de Ventanilla Única, donde me encargo de brindar atención al público, recibir trámites relacionados con monumentos históricos y zonas arqueológicas, así como revisar documentación y entregar oficios resolutivos. Mi labor se centra en facilitar y agilizar los procedimientos para los ciudadanos y usuarios que requieren interactuar con el instituto, haciendo más accesible la gestión de sus solicitudes.

Desde este puesto, **contribuyo a consolidar y fortalecer los procesos de protección, conservación, restauración e investigación del patrimonio cultural de México**. La centralización de trámites y consultas permite una gestión más eficiente y un cumplimiento más riguroso de la normativa de protección, lo que se traduce en una mejor salvaguarda de los bienes culturales. De esta forma, se garantiza que cualquier intervención en zonas o inmuebles catalogados como monumentos históricos o arqueológicos se realice conforme a las regulaciones establecidas.

Formo parte del Centro INAH Chihuahua desde el 30 de enero de 2023.

La mayor satisfacción de mi trabajo es poder resolver las dudas de las personas y atenderlas siempre con respeto y empatía.



Isis Fernanda Salcido Padilla.



Con el fin de proteger y preservar el patrimonio cultural y fomentar el desarrollo de la cultura nacional, cada 16 de noviembre se celebra el Día de la Gastronomía Mexicana.

La gastronomía es una de las joyas de la cultura mexicana, uno de sus máximos representantes que va más allá de los sabores. Nace en el momento mismo en que se cultiva cada uno de sus ingredientes, haciendo de su preparación todo un ritual.

La comida de la cocina mexicana es una de las favoritas en el mundo; su gran riqueza de ingredientes, la diversidad de preparaciones y su historia milenaria la han llevado a ser reconocida incluso como Patrimonio Mundial Inmaterial por la UNESCO. Fuente: <https://www.gob.mx/agricultura>





El Instituto Nacional de Antropología e Historia,
a través del Centro INAH Chihuahua,
invita



Seminario
permanente. Caminería,
arrieros y rutas de comercio

Sesión 11

**Camino Real de Veracruz
a Ciudad de México.
Arcos triunfales y fiestas de
recibimiento a virreyes y obispos**

Hugo Salgado Argueta

**El Paseo de la Reforma y el mito
nacionalista mexicano**

Erick Haro Amaya

Martes 25 de noviembre, 2025
17 h Chihuahua / Ciudad de México
Transmisión por Zoom

Registro previo
Informes: america_malbran@inah.gob.mx
mexicoescultura.com



Actividades del mes

DOMINGO 2

FACEBOOK DEL MUSEO DE LAS CULTURAS DEL NORTE OFICIAL
Altar Digital en la página de

**MIÉRCOLES 11
11:00 h**

VESTÍBULO DEL MUSEO
Presentación de Títeres "El Ocaso de Paquimé" dentro del
programa EKA Girando con Títeres de Ciudad Chihuahua

**TODO EL MES
9:00-17:00 h**

VESTÍBULO DEL MUSEO
Exposiciones:
Piezas Cerámicas de Paquimé
Cuadros de pintura "Regresión en el Tiempo" de Julián Rodríguez

**TODO EL MES
9:00-14:00 h**

MUSEO Y ZONA ARQUEOLÓGICA DE PAQUIMÉ
Visitas guiadas y taller de cerámica programados

**TODO EL MES
15:00- 17:00 h**

SALÓN PARROQUIAL
Talleres de pintura grupo Arte Paquimé con Alonso Enríquez
"Mi Museo en tu Ciudad"
Miércoles, jueves, viernes y sábados



Centro INAH Chihuahua
presenta el programa de radio



Un espacio para el patrimonio
cultural chihuahuense

Todos los martes, de 8:30 a 9:00 h
Trasmisión por Radio Universidad

Escucha todas
las ediciones aquí
88.1 fm
mexicoescultura.com
NOTA: La reproducción en vivo solo estará activa el día y la hora indicada en el gráfico



AGENDA CULTURAL



MUREF
Museo de la Revolución en la Frontera





Ventanilla Única

El objetivo de la Ventanilla Única del Centro INAH Chihuahua es ofrecer atención y gestión al público usuario en un solo punto respecto a todos los trámites y servicios, así como brindar un servicio de calidad que dé confianza, claridad y certidumbre a la sociedad.

La mejora en la recepción, remisión y la respuesta al ciudadano, corresponden a las funciones de las ventanillas únicas pero el proceso integral involucra a instancias técnicas del propio instituto.

Por lo anterior, es indispensable que los trámites y servicios se rijan por criterios estructurados en una política institucional que permita atender oportunamente las

solicitudes y que los hagan transparentes a los usuarios. Al atender estas premisas, la gestión de las ventanillas únicas mejorará la colaboración del INAH con autoridades estatales y municipales, presentándose simultáneamente ante la ciudadanía como un organismo que regula el manejo del patrimonio cultural, sin que las políticas y acciones para la protección y difusión representen un obstáculo para el desarrollo local.

Así, mediante esta simplificación y regulación de los procedimientos, el instituto ofrece canales rápidos y simples para que la sociedad pueda acceder a ellos evitando el exceso de trámites burocráticos.